



Lundi 3 Juin	Mardi 4 Juin	Mercredi 5 Juin	Jeudi 6 Juin	Vendredi 7 Juin
<p>Concombres Bio au fromage blanc</p> <p><b>Poulet rôti label rouge</b></p> <p>Macaronis au pesto</p> <p>Bleu à la coupe</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p><b>Végé</b></p> <p>Pizza</p> <p><b>Notre frittata Bio de légumes</b></p> <p><b>Epinards Bio moulinés</b></p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>Paleron de bœuf sauce provençale</p> <p>Blé</p> <p>Vache picon</p> <p><b>Purée de fruits Bio</b></p>	<p>Tomates</p> <p>et billes de mozzarella</p> <p>Saucisse de Francfort et ketchup</p> <p><b>Purée de courgettes Bio</b></p> <p><b>Notre cake à la fève de Tonka</b></p>	<p><b>Betteraves Bio</b></p> <p><b>Zarzuela de colin MSC</b></p> <p>Semoule</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>
Lundi 10 Juin	Mardi 11 Juin	Mercredi 12 Juin	Jeudi 13 Juin	Vendredi 14 Juin
<p><b>La semaine sans sucre raffiné</b></p>				
<p>Salade d'épeautre au pesto rouge</p> <p>Galopin de veau</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Saint Paulin</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Végé</b></p> <p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>et dès de mimolette</p> <p>Dahl de lentilles</p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p><b>Purée de pommes abricots Bio</b></p>	<p>Taboulé</p> <p>Pain de viande (bœuf)</p> <p><b>Ratatouille Bio</b></p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p>Rillettes de porc</p> <p><b>Tortis Bio semi complète</b></p> <p><b>sauce à l'arrabiata Bio</b></p> <p>Edam</p> <p>Cerises</p>	<p><b>Salade à la grecque Bio (concombres, tomate, olives)</b></p> <p>Salade <b>Végé</b></p> <p>Niçoise</p> <p><b>Croc lait Bio</b></p> <p><b>Notre gâteau aux carottes et amandes</b></p>

**Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison**

**La semaine sans sucre raffiné**

DU 10 AU 14 JUIN

Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



Lundi 17 Juin	Mardi 18 Juin	Mercredi 19 Juin	Jeudi 20 Juin	Vendredi 21 Juin
<p><b>Végé</b></p> <p>Melon</p> <p>Nuggets de blé</p> <p><b>Haricots verts Bio à l'ail</b></p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Glace</p>	<p>Salade de blé levantine</p> <p>Curry rouge de bœuf</p> <p><b>Carottes Bio aux oignons</b></p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Concombres Bio vinaigrette</b></p> <p>Gratin de coquillettes</p> <p><b>Végé</b></p> <p>à la mozzarella</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Notre cake mozzarella et légumes</p> <p><b>Jambon blanc Label rouge</b></p> <p><b>REPAS FROID</b></p> <p>Taboulé</p> <p>Chanteneige</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>et dès d'emmental</p> <p><b>Merlu MSC sauce vierge</b></p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p><b>Ramequin de fromage blanc et confiture Bio extra</b></p>
Lundi 24 Juin	Mardi 25 Juin	Mercredi 26 Juin	Jeudi 27 Juin	Vendredi 28 Juin
<p>Salade de maïs-thon</p> <p><b>Notre omelette Bio soufflée</b></p> <p><b>Ratatouille Bio</b></p> <p>Camembert à la coupe</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Végé</b></p> <p><b>Melon Bio</b></p> <p>Salade de tortis</p> <p>Italienne (mozzarella)</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p> <p><b>REPAS FROID</b></p>	<p><b>Salade de riz IGP américaine</b></p> <p>Tajine de bœuf</p> <p><b>Courgettes Bio au citron</b></p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Tomates Bio en salade</b></p> <p>Steak haché - ketchup</p> <p>Frites</p> <p>Saint Mêret</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Taboulé</p> <p><b>Bâtonnets de colin MSC et citron</b></p> <p><b>Epinards Bio moulinés</b></p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>
Lundi 1er Juillet	Mardi 2 Juillet	Mercredi 3 Juillet	Jeudi 4 Juillet	Vendredi 5 Juillet
<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>et dès de mimolette</p> <p>Boulettes de bœuf sauce provençale</p> <p>Coquillettes</p> <p>Glace</p>	<p>Salade de pommes de terre orientale</p> <p>Paupiette de veau</p> <p><b>Courgettes Bio à la parmesane</b></p> <p>Emmental à la coupe</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Melon Bio</b></p> <p><b>Curry coco de dinde Label rouge</b></p> <p>Riz IGP</p> <p>Edam</p> <p><b>Purée de fruits Bio</b></p>	<p><b>Végé</b></p> <p>Mousse de pois chiches sur toast</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p><b>Haricots verts Bio à l'origan</b></p> <p>Petit moulé</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>REPAS DE FIN D'ANNÉE</b></p> <p><b>Tomates cerises</b></p> <p><b>Notre Bagnat au thon</b></p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Beignet au chocolat</p> <p><b>REPAS FROID</b></p>

**Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.**

**Bonnes vacances d'été !**